Marzadro presenta la grappa Le Diciotto Lune

diciottolune-f9624e1e

Grappa Stravecchia oggi significa 18 mesi di invecchiamento in magazzini sigillati dalle dogane, questa è la garanzia che Distilleria Marzadro dà ai suoi consumatori. Ottenuta dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo di 5 vinacce trentine: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay, Le Diciotto Lune rappresenta la sintesi della ricerca che Distilleria Marzadro ha iniziato più di 20 anni fa. L’affinamento in piccole botti di Ciliegio, Frassino, Rovere e Robinia regala caratteristiche di profumo, aroma, colore e sapore di ogni singolo legno. Il Mastro Distillatore ne segue la maturazione sino al raggiungimento del blend ideale e della piena armonia tra legno e Grappa. Nasce così, Le Diciotto Lune.

Quando parliamo di Grappa in miscelazione spesso sentiamo dire che non è di facile utilizzo ma se dosata ed usata nel contesto giusto si presta a numerosi twist di cocktail classici e innovativi. Il ricco sapore, mitigato dall’invecchiamento, rende Le Diciotto Lune molto versatile in miscelazione e ci dà la possibilità di sorprendere ed emozionare il nostro cliente.

La Grappa è il distillato nazionale per eccellenza e per questo crediamo meriti la giusta attenzione nel conoscerla, raccontarla e presentarla ad un consumatore oggi molto aperto, attento e curioso.